



スマート・テロワール ブランドの小麦製品のテスト販売開始 ～ ラーメン、麦きりに続く 新たな小麦製品 “生パスタ” と“餃子の皮” ～

【本件のポイント】

- YAAS（アグリフードシステム先端研究センター）では、新たなスマート・テロワール（スマテロ）ブランド商品として、“生パスタ”と“餃子の皮”のテスト販売を3月7日（金）から開始します。
- “生パスタ”と“餃子の皮”は、これまでのスマテロブランド商品の豚肉加工品や大豆製品と同様に、耕畜連携・農工連携・工商連携によって製造・販売する小麦製品の一つで、小麦製品としては“中華麺”、“麦きり”に次ぐ3番目と4番目の商品、スマテロ商品全体としては9番目と10番目の商品になります。
- 先ずは、3月7日からの約1ヵ月間のテスト販売によって、商品の動きや消費者の意見などを参考に、4月からの定番販売を目指します。



【概要】

YAAS ではスマテロプロジェクトとして、地域住民との共創活動によって、美味しい加工食品を製造し、庄内地域の消費者に提供する取組みを行っています。その一環として、小麦を原料とした新たな加工食品、“生パスタ”と“餃子の皮”のテスト販売を開始します。

これらの商品は、地域の農家が栽培した庄内産小麦「ゆきちから」を、生パスタでは60%配合、餃子の皮では100%使って製造しており、特に両商品とも保存料未使用の商品です。製造は庄内地域の製麺業者の（有）富樫製麺、販売は地元スーパーの（株）主婦の店鶴岡店と（株）ト一屋、テスト販売は3月7日（金）から両店舗で約1ヵ月行い、4月からの定番販売を目指します。

【背景】

近年の国際情勢の不安定化、世界的な感染症の大流行、気候変動による猛暑や干ばつ、洪水などの自然災害の多発、家畜伝染病の発生など、食料についても世界的に不確実性が高まりつつあり、これまで以上にフードセキュリティーの強化が求められています。その有効的な手段の一つが、循環型農村経済圏の構築を目指したスマテロ構想の実現です。スマテロ構想では、食のグローバル化によって、長大化・複雑化したサプライチェーンを地域内循環によって短縮化・簡略化を図ることにより、食と農に関する経済を地域内で循環させ、完結する仕組みづくりを目指しています。

【取組みと商品の紹介】

・原料小麦は庄内地域の畑作農家の叶野農場らが家畜堆肥などを有効活用して製パン適性の優れた「ゆきちから」を栽培し、山形県内の製粉メーカーが小麦粉に製粉し、時代に合った麺づくりに挑戦してきた製麺業者の（有）富樫製麺が製造。生パスタは庄内産「ゆきちから」を60%配合、餃子の皮では100%「ゆきちから」を使用し、安全安心に拘り、保存料未使用で製造し、もちっとした食感の美味しい小麦製品となっています。

・生パスタは120g×2束の1パックで売価は税抜で約300円、餃子の皮は25枚入りの1パックで同じく税抜で約360円です。

・生パスタは料理の時短や簡便性のニーズが年々高まる中、茹で時間が約2分半と短く、市販のパスタソースと絡めて手軽に、しかも高級感のある本格的なパスタ料理として召し上がれます。餃子の皮は、これまでにはなかった中厚で、餡を包んで従来の餃子として食べるだけでなく、ピザソースを塗り、チーズなどを乗せて、“プチサイズのピザ”として、手でつまめる“おやつ”や“おつまみ”としても楽しめます。

・本商品の取扱いは、主婦の店鶴岡店ではパル店とmina店、ト一屋ではみずほ通り店と新橋店の合計4店舗で、3月7日（金）から毎週金曜に、数量限定で店舗に並べる予定です。

【今後の展望】

・3月7日（金）からの約1ヵ月間のテスト販売によって、商品の動きや消費者の意見などを参考にし、4月からの定番販売を目指します。

お問い合わせ

山形大学農学部 教授 浦川 修司（畜産学）

TEL 0235-24-2278（代） メール urakawa3513@tds1.yamagata-u.ac.jp

※用語解説

「スマートテロワール（略：スマテロ）」

カルビー株式会社元相談役・故松尾雅彦氏が著書の中で提唱したもので、英語のスマート（洗練された）にフランス語の「terre（テラ）」から派生したテロワールを組合せた造語。特にテロワールとは、土壌や気象を含めた総合的な生育環境のことで、独自の気候風土を共有する地域環境を表しています。

山形大学アグリフードシステム先端研究センター（YAAS）では、畑作と畜産の連携を図って農畜産物を生産し（耕畜連携）、さらに加工業者と連携して厳選素材を利用した加工食品を製造し（農工連携）、地域内で販売（工商連携）・消費することで（地消地産）、全てを地域内で完結できる循環型の経済圏を形成することを目指しています。